

Polnische Rote-Bete-Suppe (ohne Einlage)

Für 2 Portionen

1 Bund Suppengrün	3 Rote-Bete-Knollen	3 Pimentkörner
750 ml Wasser	1 geschälte Knoblauchzehe	2-3 EL Zitronensaft
Salz	Zucker	

Das Suppengrün schälen und würfeln. Die Rote-Bete-Knollen ebenfalls schälen und würfeln. Das Wasser erhitzen, das Gemüse gemeinsam mit Pimentkörnern und Knoblauch in einen Topf geben, mit etwas Salz und Zucker würzen und bei mittlerer Hitze weich kochen. Anschließend Den Zitronensaft hinzugeben. In tiefen Tellern anrichten und servieren. Guten Appetit!

Tipp:

Die Suppe wird in Polen auch ohne Gemüse als klare Suppe serviert!

Steffen Henssler am 20. 06. 2012